



BANKETT VORSCHLÄGE 2020



Restaurant Erpel am Türlerseer See
Türlen 1, 8915 Hausen am Albis
Tel. 044 764 07 71
www.erpel.ch info@erpel.ch

Räumlichkeiten

Restaurant
Säli

für 60 Personen
für 36 Personen

Grosser Parkplatz direkt vor dem Haus

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag	09.00 – 23.00 Uhr
Samstag	10.00 – 23.00 Uhr
Sonntag	10.00 – 22.00 Uhr

Gerne verlängern wir für Sie die Öffnungszeit maximal bis 02:00 Uhr, dabei gilt:
Ab 24:00 Uhr verrechnen wir Ihnen für jede angebrochene $\frac{1}{2}$ Stunde
eine Servicepauschale von **CHF 100.00**

Ruhetage	Mittwoch	Januar – Mai September- Dezember
	Sonntag	Juni, Juli, August
Besonderes	Rollstuhlgängig Hunde	Ganzes Lokal inkl. WC- Anlage nur auf der Terrasse erlaubt

Hinweise und Tipps

Dekoration

Blumenschmuck gibt den Tischen eine farbige und frische Note.
Auf Wunsch bestellen wir für Sie die passenden Arrangements bei unserer Floristin.
Bei Barzahlung verrechnen wir Ihnen nur die Selbstkosten, ansonsten 10% Zuschlag.

Menuauswahl und Personenzahl

Aus betriebstechnischen Gründen servieren wir Ihnen **ein Menu** nach Ihrer Wahl.
Selbstverständlich machen wir gerne eine Ausnahme bei Kindern und Leuten mit eingeschränktem Speiseplan.
Wir sind uns bewusst, dass die Anmeldung der Personenzahl als Veranstalter nicht immer einfach ist. Bei der Verrechnung gilt: die gemeldeten Gäste 48 Stunden vor Beginn des Anlasses. (Toleranzgrenze -10%)

Bankettbesprechung

Gerne beraten wir Sie persönlich in unserem Restaurant, wären Ihnen aber dankbar für einen vereinbarten Termin, damit wir für die Planung Ihrer Feier genügend Zeit reservieren können.

Zapfengeld

Bei mitgebrachten Weinen verrechnen wir Ihnen
CHF 25.00 pro Flasche (75cl) für Dienstleistungen.

Apéro- Häppchen

Früchte Bowle mit Holunder Geschmack und Prosecco	pro Person (1,5dl)	10
Bowle mit saisonalen Früchten und Säfte (ohne Alkohol)	pro Person (1,5dl)	8
Nüssli, Chips und Sticks	pro Person	2
Gemügestäbchen mit verschiedenen Dips	pro Person	3

Appetithäppchen

Bruschette	Tomaten und Basilikum	pro Stück	3
	Zucchini und Speck	pro Stück	3
Spiessli	Poulet Satay	pro Stück	3
	Grilliertes Gemüsespiessli	pro Stück	3

Warme Mundbissen

Mini-Pizza, -Schinkengipfeli, -Frühlingsrollen	pro Person	18
Frittierte Crevette mit Sweet&Sour Sauce	pro Stück	5

Apérobuffet

Eine Kreation aller aufgeführten Apéroangebote	pro Person	35
Zeittipp: für Apérobuffet eine Stunde und länger		

Türlersee-Romantik mit Lagerfeuer und Fondue Chinoise à discrétion (November / Dezember)

Der gesellige Anlass ab 12 Personen inkl. Lagerfeuer	pro Person	52
Fondue Chinoise ohne Lagerfeuer (ab 4 Pers.)	pro Person	44

Machen Sie einen gemütlichen Spaziergang um den Türlersee und treffen sich nachher auf unserer Terrasse am Lagerfeuer zu Glühwein und Schlangenbrot.

Anschliessend verwöhnen wir Sie im Restaurant oder Säli mit einem bunten Blattsalat mit gerösteten Kernen.

Weiter geht es mit Fondue Chinoise à discrétion:

Rinds-, Kalbs-, Schweins-, Lamm und Pouletbrustfleisch, Gemüseplatte mit frischem, knackigem Gemüse und Fleischbouillon, verschiedene Saucen und Zutaten zur Auswahl.

Beilagen: Reis und Pommes Frites

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MWST
(Preisänderungen vorbehalten)

Bankett - Menus

Menu 1 CHF 47

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kernen

Kalbsgeschnetzeltes an einer Champignon Rahmsauce
Nudeln und Rüeblì

Caramelköpflì mit Rahm

Menu 2 CHF 48

Lachsterrine mit Brunnenkresse

Gebratene Pouletbrust mit Zitronensauce
Wildreismix und Marktgemüse

Mousse au Chocolat

Menu 3 CHF 70

Gebratene Entenleber auf Apfelchutney mit Mesclun Salat

Rindsfilet „Stroganoff“
Trockenreis und Broccoli

Hausgemachtes Tiramisù

Menu 4 CHF 52

Rindsbouillon mit Gemüseperlen und Sherry

Schweinsfilet „Calvados“
Gemüsebouquet und Nudeln

Creme Catalane

Menu 5 CHF 62

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse, Gurken und Oliven

Lamm Entrecôte rosa gebraten mit Kräuterkruste und Balsamico Jus

Mediterranes Gemüse und Bratkartoffeln

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Menu 6 CHF 48

Randensuppe mit Meerrettichschaum

Schweinssteak „Toskana“

Schinkenstreifen und Blattspinat mit Mozzarella überbacken

Safranrisotto und Grilltomate

Crema Vin Santo con Cantucci

Menu 7 CHF 52

Nüsslisalat mit gehacktem Ei

Rindsschmorbraten „Burgunder Art“

Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Ananasstückli mit Maraschino und Zitronensorbet

Menu 8 CHF 60

Rucolasalat mit gebratenen Champignons

Saltimbocca alla romana

Kalbschnitzel gebraten mit Rohschinken/Salbei

Safran Risotto und Zucchetti Gemüse

Panna Cotta mit frischen Früchten

Menu 9

CHF 74

Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen an
Balsamico bianco –Dill Vinaigrette

Kalbssteak mit Morchel Rahmsauce
Gemüsebouquet und Röstikroketten

Zitronensorbet mit Wodka

Menu 10

CHF 64

Black Tiger Crevetten auf Eisbergsalat mit Grapfruitfilet

Kalbs-Rahmschnitzel an feiner Champignonrahmsauce
Butternudeln und Gemüsebouquet

Mango Mousse

Menu 11

CHF 52

Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei

Kalbsbraten an Rosmarinjus
Kartoffelstock
Gemüsebouquet je nach Saison

Orangen Parfait

Menu 12

CHF 80

Avocado Salat mit Crevetten und Kräuter -Balsamico Sauce

Bouillon mit Sherry

Roastbeef nach „Englischer Art“ mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Dessert- Variationen

Zur individuellen Menü Gestaltung

Bouillon und Cremesuppen

Bouillon mit Gemüsestreifen	8
Bouillon mit Flädli	8
Bouillon mit Sherry	9
Zitronengrassuppe	9
Tomatencrème mit Brot Croutons	9
Parmesansuppe mit Pistazien Rahmtopf	9

Verschiedene Salate

Grüner Blattsalat	8
Gemischter Salat	10
Tomatensalat mit Bufala-Mozzarella und frischem Basilikum	14
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	11
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse	13
Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	16

Kalte Vorspeisen

Melonen mit Parma –Rohschinken	22
Avocado mit Crevetten an Kräutersauce	16
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	17

Warme Vorspeisen

Gebratene Entenleber auf Safran Nudeln	24
Black Tigercrevetten auf Zitronengras Risotto	23

Hauptgerichte Fleisch

Schweinsfilet „Caiolo“	42
am Stück gebraten, mit frischen Pilzen und Kräutern, Risotto und Gemüsebouquet	

Kalbs-Cordon Bleu	49
mit feiner Schinken-Käsefüllung, Pommes Frites und Gemüsebouquet	

Entrecôte	50
mit feiner hausgemachter Café de Paris Pommes Frites und Gemüsebouquet	